

JADŁOSPIS 26-29.09.2022				
Diety <b>bezmleczna/ bezglutenowa</b>				
DATA	Rodzaj posiłku	MENU	Informacja dla alergików	Skład z wyłączeniem alergenów
Poniedziałek 26.09.2022 r.	Śniadanie	Płatki czekoladowe na mleku Bułka z masłem, ser żółty, polędwica z indyka ,sałata, ogórek, pomidor Herbata	1,3	Zupa mleczna- napój owsiany, płatki czekoladowe Bułka kukurydziana (mąka <b>pszenna</b> , mąka kukurydziana, słonecznik, woda, drożdże, sól), masło roślinne, pierś kurczaka, sałata, ogórek , pomidor Herbata, cukier  Zupa mleczna- napój owsiany, płatki kukurydziane Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, pierś kurczaka, sałata, ogórek Herbata, cukier
	Obiad	Zupa ziemniaczana z kminkiem, pieczywo Leczo, ryż Kompot agrestowy	1,9,  9	Zupa wieprzowina żeberka, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, czosnek, <b>śmietanka słodka, mąka pszenna</b> , olej, natka pietruszki, sól, pieprz, kminek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna, żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Leczo- cukinia, papryka, kiełbasa podwawelska, pomidory pelati, cebula, olej, sól ,pieprz, rozmaryn, oregano, słodka papryka, chili, Ryż Kompot- agrest, cukier  Zupa wieprzowina żeberka, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, czosnek, <b>śmietanka słodka, mąka pszenna</b> , olej, natka pietruszki, sól, pieprz, kminek Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Leczo- cukinia, papryka, kiełbasa podwawelska, pomidory pelati, cebula, olej, sól ,pieprz, rozmaryn, oregano, słodka papryka, chili, Ryż Kompot- agrest, cukier
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy Bułka z masą miodową	1	Kisiel- truskawki, cukier, mąka ziemniaczana Bułka orkiszowa (mąka <b>orkiszowa, pszenna</b> , drożdże, sól), masło roślinne, miód  Kisiel- truskawki, cukier, mąka ziemniaczana Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, miód
Wtorek 27.09.2022 r.	Śniadanie	Kakao na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta twarogowa z szynką, warzywa	1	Napój owsiany, kakao Bułka śniadaniowa (mąka <b>pszenna</b> , drożdże, sól), <b>masło</b> roślinne, szynka, ogórek, papryka  Napój owsiany, kakao





				<p>Zupa- napój owsiany, ryż</p> <p>Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktyłowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, groszek zielony , cytryna, czosnek, bazylija, sól, pieprz</p> <p>Herbata czarna, cukier</p>
	<b>Obiad</b>	<p>Zupa grochowa z kielbaską, pieczywo</p> <p>Ryba panierowana z pieca,</p> <p>Ziemniaki z koperkiem</p> <p>Mizeria</p> <p>Kompot truskawkowy</p>	1,3,4,9,10	<p>Zupa- żeberka, <b>kielbasa</b> podwawelska, boczek wędzony, groch, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por, cebula, czosnek, mąka <b>pszenna</b>, sól, pieprz, liść laurowy, majeranek</p> <p>Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b>, <b>żytnia</b>, kwas, drożdże, woda, sól)</p> <p>Ryba- <b>morszczuk</b>, bułka <b>pszenna</b>, <b>jaja</b>, bułka tarta <b>pszenna</b>, sól, pieprz, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator)</p> <p>Ziemniaki, koper</p> <p>Mizeria- ogórki, cebula, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz</p> <p>Kompot- truskawki, cukier</p> <p>Zupa- żeberka, boczek wędzony, groch, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por, cebula, czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, majeranek</p> <p>Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktyłowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy)</p> <p>Ryba- <b>morszczuk</b>, sól, pieprz, tłuszcz roślinny (woda, olej słonecznikowy, stabilizator, emulgator)</p> <p>Ziemniaki, koper</p> <p>Mizeria- ogórki, cebula, oliwa, ocet jabłkowy, sól, pieprz</p> <p>Kompot- truskawki, cukier</p>
	<b>Podwieczorek</b>	<p>Chałka z masłem i dżemem</p> <p>Kompot wiśniowy</p>	4,9	<p>Chałka (mąka <b>pszenna</b>, <b>jaja</b>, woda, drożdże, olej rzepakowy), <b>masło</b> roślinne, dżem</p> <p>Kompot- wiśnie, cukier</p> <p>Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktyłowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, dżem</p>

Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zawarte w potrawach: 1- zboża zawierające gluten, 2- skorupiaki, 3- jaja, 4- ryby, 5- orzeszki ziemne, 6- soja, 7- mleko, 8- orzechy, 9- seler, 10- gorczyca, 11- sezam, 12- dwutlenek siarki i siarczyny, 13- łubin, 14- mięczaki

\* jadalność może ulec zmianie